

قائمة فحص شهرية - وحدات تحضير الطعام  
MONTHLY HSE INSPECTION -  
PANTRY AND KITCHEN

Cost Center Name : Reinforcement of Rabigh CCPP Cost Center no. : 2011 Contractor : PSP-CIW  
Facility / Equipment Info. : Buffet Location : Office area Responsible Person : Af2a2

| Ser. | قائمة الفحص                                         | Check Item                            | Result | Remarks    |
|------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|------------|
|      | √ جيد Good X غير جيد Poor O غير مطبق Not Applicable |                                       |        |            |
| 1    | شهادات الفحص.                                       | Inspection certificates visible.      | ✓      |            |
| 2    | الجدران والأرضيات والأسقف نظيفة.                    | Walls, floors, and ceilings clean.    | ✓      |            |
| 3    | الأجهزة الكهربائية مؤرضة.                           | Electrical appliances grounded.       | ✓      |            |
| 4    | استخدام الأجهزة الكهربائية فقط.                     | Only electric appliances used.        | ✓      |            |
| 5    | لا توجد أسلاك أو مقابس تالفة.                       | No damaged cords or plugs.            | ✓      |            |
| 6    | حماية RCD تعمل.                                     | RCD protection functional.            | ✓      |            |
| 7    | تهوية ومراوح الشفط تعمل.                            | Ventilation and exhaust fans working. | ✓      |            |
| 8    | إضاءة كافية في جميع المناطق.                        | Adequate lighting in all areas.       | ✓      |            |
| 9    | استخدام المقابس بشكل صحيح.                          | Proper socket use, no overloading.    | ✓      |            |
| 10   | توفر معدات الوقاية الشخصية.                         | PPE available (gloves, aprons).       | ✓      |            |
| 11   | تخزين الطعام نظيف ومنظم.                            | Food storage clean and organized.     | ✓      |            |
| 12   | مراقبة درجات حرارة الثلاجات.                        | Refrigerator temperature monitored.   | ✓      |            |
| 13   | محطة غسل اليدين مع الصابون.                         | Handwashing station with soap.        | ✓      |            |
| 14   | الأحواض نظيفة ومياه ساخنة وباردة.                   | Sinks clean with hot/cold water.      | ✓      | water leak |
| 15   | عدم وجود آفات.                                      | No signs of pests.                    | ✓      |            |
| 16   | تخزين المواد الكيميائية في خزائن مغلقة.             | Chemicals in locked cabinets.         | ✓      |            |
| 17   | توفر أوراق بيانات السلامة.                          | SDS available for all chemicals.      | ✓      |            |
| 18   | صناديق القمامة مغطاة وتفرغ بانتظام.                 | Waste bins covered, emptied.          | ✓      |            |
| 19   | مطفأة الحريق ممتلئة وقريبة.                         | Fire extinguisher charged and nearby. | ✓      |            |
| 20   | نشر إجراءات الطوارئ.                                | Emergency procedures posted.          | ✓      |            |
| 21   | لا توجد توصيلات كهربائية مكشوفة.                    | No exposed electrical connections.    | ✓      |            |
| 22   | الأرضيات غير زلقة ونظيفة.                           | Non-slip, clean floors.               | ✓      |            |
| 23   | لافتات النظافة منشورة.                              | Hygiene signs posted.                 | ✓      |            |
| 24   | اتباع جدول التنظيف المنتظم.                         | Regular cleaning schedule followed.   | ✓      |            |
| 25   | محطة مياه الشرب نظيفة.                              | Drinking water station clean.         | ✓      |            |
| 26   | العاملون لديهم شهادة صحية سارية.                    | Staff has valid health certificate.   | ✓      |            |
| 27   | تعليمات التعامل مع الطعام معروضة.                   | Food handling instructions posted.    | ✓      |            |
| 28   | وضع علامات على المواد الغذائية.                     | Proper labeling of food items.        | O      |            |
| 29   | عدم ترك الطعام مكشوفاً.                             | No uncovered stored food.             | O      |            |
| 30   | صيانة الأجهزة بانتظام.                              | Appliances regularly maintained.      | ✓      |            |

Findings and Recommendations - الملاحظات و التوصيات

① water leak from the tap of sink.

Inspector  
HSE Rep.

: 12/12 Khan  
: M. Amr  
Name

: office boy  
: HSE  
Title

: 11/9/25  
: 11/09/25  
Date

: [Signature]  
Signature